

# DIVIN NATURA® PIEMONTE DOC ROSATO

SENZA SOLFITI AGGIUNTI

Siamo orgogliosi di presentarvi l'ultimo nato in casa Teo Costa: il Piemonte doc rosato senza solfiti aggiunti. Il metodo brevettato dalla nostra azienda, dopo tre anni di sperimentazioni, ci permette di ottenere da uve autoctone a bacca rossa, sottoposte ad una criomacerazione a bassa temperatura, un vino giovane, fresco ed altamente digeribile, adatto a tutti i consumatori perchè sano di natura.

**Tipo di vino:** rosa tenue, molto fruttato e fresco, delicatamente elegante. Ideale per aperitivi, pesce crudo e piatti leggeri.

**Collocazione del vigneto:** terreni aziendali nel comune di Montechiaro d'Aqui (AL).

**Giacitura e tipo di terreno:** terreno con molte marne, limo e presenza di pietre e argilla. Esposizione sud est..

**Varietà di uva:** uve autoctone piemontesi a bacca rossa.

**Cure nella preparazione:** alle uve appena vendemmiate viene aggiunto il ghiaccio secco. Vinificazione con metodo brevettato Teo Costa.

**Tenore Alcool:** 12%-acidità: 5,5 gr/l.

**Tipo di bottiglia:** Bordolese a spalla alta bianco trasparente 0,75 L.

**Imballo:** casse da n. 6 bottiglie.

**Colore:** ricorda la buccia di cipolla.

**Profumo:** intenso, floreale e fruttato.

**Sapore:** fresco, gustoso con retrogusto di uva appena pigiata.

**Epoca di consumo:** esprime il meglio di sé nei primi due anni di vita.

**Temperatura di servizio:** 8 - 10°C.

**Consigli per il consumatore:** È consigliabile tenere le bottiglie in una cantina a 10 - 15° C, una volta aperte andrebbero conservate in frigo.

## Castellinaldo d'Alba (Cn)

Roero - Piemonte - Italia

12050 - Via San Salvario, 1

Tel. +39 0173 213066 - Fax +39 0173 214004

[www.teocosta.it](http://www.teocosta.it) - [teocosta@teocosta.it](mailto:teocosta@teocosta.it)

